

ICS 65.150
B 51
备案号: 14155-2003

DB33

浙江省地方标准

DB33/ 451—2003

海捕虾质量要求

Quality requirements for marine shrimp

2003-09-12 发布

2003-09-16 实施

浙江省质量技术监督局 发布

前 言

本标准的制定中，参照了世界粮农组织/世界卫生组织（FAO/WHO）的食品法典委员会（CAC）标准 CAC/GL 31-1999, Rev. 6-2001《实验室感官评价鱼和贝类》、CODEX STAN 092-1981, Rev. 1-1995《速冻虾》、欧共体委员会规则（EC）N0（466/2001）《规定食品污染物最高限量的委员会规则》。

本标准4.4、4.5为强制性条款。

本标准由浙江省海洋与渔业局提出并归口。

本标准起草单位：浙江省海洋水产研究所、浙江省水产质量检测中心、浙江省舟山海洋生态环境监测站。

本标准主要起草人： 郑斌、徐晓林、 陈雪昌、 胡灏琰。

海捕虾质量要求

1 范围

本标准规定了海捕虾的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于冰鲜的海捕虾。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
GB 4789.30 食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特菌检验
GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
GB/T 5009.15 食品中镉的测定方法
GB/T 5009.17 食品中总汞的测定方法
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB/T 5009.34 食品中二氧化硫的测定方法
GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
GB/T 5009.45 水产品卫生标准的分析方法
NY 5070-2002 无公害食品 水产品中渔药残留限量
NY 5073-2001 无公害食品 水产品中有毒有害物质残留限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海捕虾 *marine shrimp*

自然海区捕捞的经济虾类，主要有对虾科、长臂虾科、管鞭虾科等虾类。

3.2

总体量 *population size*

单位产品的总和中所包含的单位产品的数量。

3.3

样本量 *sample size*

样本中所包含的样本单位数。

3.4

破坏性检验 *destructive test*

检验过程中会损坏或破坏样品原有性状及性质的检验方式。

3.5

非破坏性检验 *no-destructive test*

检验过程中保持样品原有性状及性质的检验方式。

4 要求

4.1 感官要求应符合表1规定

表1 感官要求

项目	一级	二级	三级
体表	虾体完整, 体表纹理清晰, 有光泽	虾体完整, 体表纹理较清晰, 头部有轻微黑色	虾体完整, 体表纹理较清晰, 头部和虾体有轻微黑色
肢节	头胸甲与体节间连接紧密	头胸甲与体节间连接较紧密	头胸甲与体节间连接稍松弛
眼球	眼球饱满突出	眼球平坦	眼球稍萎缩
肌肉	肌肉纹理清晰、半透明, 有弹性, 壳不易剥离	肌肉纹理较清晰、呈玉白色, 有弹性	肌肉纹理稍模糊、呈玉白色, 壳易剥离
气味	具有海捕虾的固有气味, 新鲜	具有海捕虾的固有气味, 无异味	允许头部有轻微异味, 但无臭味和氨味

4.2 蒸煮试验的要求应符合表2的规定

表2 蒸煮试验的要求

项目	一级	二级	三级
蒸煮试验	具海捕虾固有的香味, 口感肌肉组织紧密有弹性, 滋味鲜美	气味正常, 口感肌肉组织稍松弛, 滋味较鲜	气味较正常, 口感肌肉组织较松弛, 滋味稍鲜

4.3 鲜度要求应符合表3的规定

表3 鲜度要求

项目	一级	二级	三级
挥发性盐基氮 mg/100g	≤15	≤20	≤30

4.4 有毒有害物质最高限量应符合表4的规定

表4 有毒有害物质最高限量

项目	指标
汞, mg/kg	≤0.5
无机砷, mg/kg	≤1.0
铅, mg/kg	≤0.5
镉, mg/kg	≤0.5
六六六, mg/kg	≤2.0
滴滴涕, mg/kg	≤1.0
二氧化硫, mg/kg	≤100
氯霉素	不得检出

4.5 微生物指标应符合表5的要求

表5 微生物指标

项目	指标
菌落总数, 个/g	≤10 ⁶

表5 (续)

项目	指标
大肠菌群, 个/100g	≤30
致病菌 (沙门氏菌、李斯特菌)	不得检出

5 试验方法

5.1 感官

将试样置于白色瓷盘或不锈钢工作台上, 在光线充足无气味的环境中, 按表1要求逐项检验。
气味评定时, 剥去虾壳或切开虾体嗅气味。

5.2 蒸煮试验

将海捕虾去壳, 每份试样约为200g, 然后按5.2.1和5.2.2规定处理后, 立即嗅蒸汽气味, 再尝口味。

5.2.1 袋煮法

将处理好的样品置于可蒸煮的薄膜袋中, 浸入沸水中排去空气后, 折起袋的开口放于悬架上, 并夹紧袋口, 将其煮20min。

5.2.2 蒸汽法

在锅内放入金属网架和水, 将水烧开后, 将去壳的样品用单层铝箔或薄膜包好, 放于锅中的金属网架上, 盖上锅盖, 蒸20min。

5.3 鲜度

挥发性盐基氮: 按GB/T 5009.44中4.1的规定进行。

5.4 有毒有害物质

5.4.1 汞: 按GB/T 5009.17规定进行。

5.4.2 无机砷: 按GB/T 5009.45规定进行。

5.4.3 铅: 按GB/T 5009.12规定进行。

5.4.4 镉: 按GB/T 5009.15规定进行。

5.4.5 六六六、滴滴涕: 按GB/T 5009.19规定进行。

5.4.6 二氧化硫: 按GB/T 5009.34规定进行。

5.4.7 氯霉素: 筛选测定方法按NY 5070-2002附录A进行, 测定按NY 5029-2001中附录D (气相色谱法) 的规定进行。

5.5 微生物指标

5.5.1 菌落总数, 按GB 4789.20的规定进行。

5.5.2 大肠菌群, 按GB 4789.20的规定进行。

5.5.3 致病菌, 按GB 4789.20、GB 4789.30的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

用一条船上未经分拣或已按规格和虾的种类分拣过的海捕虾为一批次。

6.2 抽样基本要求

应选择能代表整批产品群体水平的海捕虾, 不能特意选择新鲜或不新鲜的海捕虾作为样本。

6.3 抽样

6.3.1 非破坏性检验的抽样

样品抽取及判定参见表6。

表 6 抽样方法及感官检验规则 (尾)

总体量	样本量	合格判定数 ¹⁾	不合格判定数 ²⁾
2~15	2	0	1
16~25	3	0	1
26~90	5	0	1
91~150	8	1	2
151~500	13	1	2
501~1200	20	2	3
1201~10,000	32	3	4
10001~35000	50	5	6
35001~500000	80	7	8
>500000	125	10	11

1) 合格判定数：若在样本中发现的不合格虾尾数小于或等于合格判定数, 则判为该批产品为合格品。

2) 不合格判定数：若在样本中发现的不合格虾尾数大于或等于不合格判定数, 则判该批产品为不合格品。

6.3.2 破坏性检验的抽样

每批海捕虾产品随机抽取至少10尾（400g以上）用于有毒有害物质、微生物的检验。

6.4 判定规则

- 6.4.1 感官检验所检项目全部符合4.1规定，样本数符合表6规定，则判该批产品感官合格。
- 6.4.2 若感官检验判定海捕虾质量困难时，应做蒸煮试验并检验挥发性盐基氮值，并以蒸煮试验及挥发性盐基氮测定结果为综合判定依据。
- 6.4.3 若有一项检验结果不符合4.4、4.5的规定，则判该批海捕虾不合格。
- 6.4.4 若有一项检验结果不符合4.1~4.3的规定，可加倍抽样对不合格项进行复检，若仍不合格，则判该批海捕虾不合格。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

应有标签标明海捕虾的种类、等级、数量、捕捞海区、生产（捕捞）日期及是否使用保鲜剂等项目。

7.2 包装

海捕虾应装于无毒、无味、耐腐蚀、易于冲洗消毒的鱼箱或保温鱼箱中，海捕虾不能放得太满，确保虾的鲜度和虾体的完好，在鱼箱中应放足量的碎冰以保持虾体温度在0℃-4℃。

7.3 运输

用冷藏或保温车船运输，保持虾体温度在0℃-4℃之间。运输工具应清洁卫生，运输中防止日晒、虫害、有毒物质的污染和其他损害。

7.4 贮存

海捕虾应贮存于清洁库房，防止虫害和有毒物质的污染及其他损害。贮存时保持虾体温度在0℃-4℃之间，进一步的加工处理应在48h内完成。